

助六月替わり弁当  
月見弁当 9月

季節のほっこり彩り野菜と遊び心がうれしい月形ご飯で秋を愉しむ。

**【9月限定】月見弁当 1個 2,000円(税別)**

9月のこだわりメニュー  
・満月に見立てた御飯・さつまいもズッキーニ天ぷら  
・刺身変わりの鯵と帆立貝柱焼き

\*ご予約はご来店、お電話にて、ご指定日の前日までに品名・個数をお知らせください。  
※個数変更またはキャンセルの場合は、ご指定日の前日までにお知らせください。  
※お弁当は配達のみとさせていただきます。※内容は多少変更になる場合がございます。

## こどもマナー講座

女将の日々の学びと実践で培った知識・経験を活かし、マナー講座を開催いたします。お子様へは、お箸の作法や茶碗、器の扱いなどクイズ形式で楽しくお伝えします。“魚をおろす”ところを見学した後は、美味しい食事で習得したマナーを実践してみましょう。

子供向けマナー講座 「おはしは、じょうずにもてるかな？」

日 時：8月27日(土) / 午前11:30～  
対 象：小～中学生のお子様と保護者様  
参加費：大人1人 + 子供1人 = 3,200円  
持ち物：普段使っているお箸  
※食事・飲み物込  
※追加・大人1人 + 2,000円 / 子供1人 + 1,000円  
※ご予約は先着順に定員になり次第、締め切らせていただきます。

マナー講座 <http://sukeroku.com/about/okami-seminar.html>

日本四季、風土、地理 解答と解説

名わき役の「わさび」ですが、旬は決まっており11月～翌年1月とされます。花が咲いて実は弱ってしまう4月末～7月は風味が落ちてしまうため、以前はその時期に生姜を代用したようです。初夏の時期に美味しくなるアヒやイサキ、カツオを生姜で食べるのはそのためです。ちなみにわさびが辛いのは、地下茎にアリルイソチオシアネートという辛味成分を含んでいるためです。

※写真は開コース ※季節によって内容は変わります

### 法要のお料理

桔梗コース ¥7,000 (サービス料込、税別)  
蘭コース ¥8,000 (サービス料込、税別)  
特別懐石 ¥10,000 (サービス料込、税別)

椅子席、掘りごたつ個室4～60名様まで  
15名様以上～、送迎も承ります。

法要のお勤め  
祭壇、お花の手配など、宗派問わずご用意させていただきます。

法要のお勤め  
人数等お気軽にご相談下さい。

お祝いのお料理

ガーベラプラン ¥10,000 (サービス料込、税別)  
百合プラン ¥12,000 (サービス料込、税別)  
薔薇プラン ¥14,000 (サービス料込、税別)

椅子席 又は、掘りごたつ個室をご用意いたします。  
人数等お気軽にご相談下さい。

長寿会席  
鶴プラン ¥7,000 (サービス料・席料込、税別)  
亀プラン ¥8,000 (サービス料・席料込、税別)  
鳳凰プラン ¥10,000 (サービス料・席料込、税別)

ケーキや花束などの手配も承ります。

季節のお料理・お弁当のご案内、宴席プラン、最新のイベント情報など、詳しくはHPをご覧下さい。

「兵庫県北区 有馬温泉の中の“中の坊瑞苑”に入りました。  
そこは子供が宿泊できない、高級で落ち着いた風格のあるホテルです。  
調理場は今までとは違い、調理人が20～25人いる大きな所でした。」

四季料亭 助六

岐阜県大垣市高砂町1-20  
Tel.0584-81-1290  
<http://www.sukeroku.com>  
[sukeroku@oregano.ocn.ne.jp](mailto:sukeroku@oregano.ocn.ne.jp)

料理長の部屋 <http://hideyuki-nakamura.jimdo.com/>  
女将ブログ [http://blog.livedoor.jp/chikage\\_sukeroku/](http://blog.livedoor.jp/chikage_sukeroku/)  
facebook 中村 智景 または 四季料亭 助六 検索ト

四季料亭  
助六

JR 大垣駅

2016  
8月20日号 Vol. 56  
[発行] 2016.8.20

# 助六新聞

四季料亭  
助六

岐阜県大垣市高砂町1-20

## 日本の人生儀礼 「長寿の祝い」

ちょうじゅのいわい  
英語：Celebration of longevity

長寿の祝いは「年祝」ともいわれ、長寿に達したことを喜び、それを記念する儀禮で日本古来のしきたりが、今日まで伝えられているものです。長寿の祝いは、奈良時代に中国の風習を取り入れたもので、初めは数え年40歳以降、10年ごとに「四十の賀」、「五十の賀」、「六十の賀」などと呼んでお祝いしていましたが、室町時代の末期頃から還暦、古稀、百寿などと祝うようになりました。還暦は、61年目に本卦（ほんけ）がえりと言い、生まれた時の干支にかかるところから、数え年で61歳のときに祝いをする風習が始まりました。地域によっては、赤いちゃんちゃんこや頭巾などを贈ったのですが、これは「生まれた年にもどる - 赤ちゃんにかえる」という意味なのです。古稀は中国唐代の杜甫の詩の一節「人生七十古來稀なり」に由来し、喜寿は「喜」という字を草書体にくずすと「七」を三つ並べた字となり七十七に読めることから来ています。

傘寿は「傘」を略した中国文字が八十と読めること、米寿は「米」の字が八十八を組み合わせた形であること、また卒寿は「卒」の略字「卒」が九十と読めることに起因し、99の歳は「百」という字から「一」を取ると「白」になることから、「白寿」と呼ばれています。長寿の祝いは、昔は数え年で行いましたが、現在では還暦以外は満年齢で祝う人が多いようです。



長寿のお祝いには、お世話になっている方々にももちろん、遠く離れたご兄弟姉妹もお声掛けされてはいかがでしょうか。幼いころの思い出話などに花が咲き、懐かしく楽しいひと時になりそうですね。

助六TOPICS

### 助六で長寿のお祝い

長寿のお祝い・祝賀会は、どうぞ助六へお任せ下さい。ちゃんとごや大黒帽の準備がございます。また、ケーキや花束の手配、椅子席やお料理のご要望などもお気軽にお申し付けください。心を込めておもてなしをさせて頂きます。

<http://sukeroku.com/plan/chouju.html>

### 夏の暑さで疲れたカラダに、残暑を乗り切る飛騨牛パワー！

しゃぶしゃぶ  
お肉本来の甘みと旨味が楽しめます。濃厚な胡麻だれ、自家製のポン酢であっさりと。  
おもてなし係が調理を担当させていただきます。

飛騨牛 しゃぶしゃぶ・すき焼き  
お一人様 6,000円～ (税・サービス料別)

助六流 すき焼き  
割り下を絡めながら焼く「料亭のすき焼き」をご堪能ください。

春夏秋冬を楽しむ暮らしの歳時記手帖  
9月 September

長月

旧暦九月を長月（ながつき）と呼び、「夜長月」（よながつき）の略であるといわれています。他にも「稻刈月（いねかりづき）」が「ねかづき」となり「ながつき」となった説や「穂熟月（いねあがりづき）」が略されたという説もあるようです。  
この時期は、道端に咲く曼珠沙華か秋彼岸の季節を感じ、ご先祖様に手を合わせる心と時間を思い出させてくれます。また、厳しい暑さが残る日中から、夜が長くなりススキが心地よい抜ける夜風と月に照らされ、情緒あふれる光景を見ることができますね。たまの夜には、電気を消して月の光でゆったり過ごすのも、オソなものです。